

Postres a Base de Leche

Autor: Rodríguez García, Jaime (Técnico Superior en Hostelería y Turismo, Profesor Técnico de Formación Profesional de la especialidad de "Cocina y Pastelería").

Público: Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina. **Materia:** Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina.

Idioma: Español.

Título: Postres a Base de Leche.

Resumen

Los postres se clasifican según su técnica de elaboración o según su ingrediente principal. En este caso ese ingrediente es la leche. La leche es un líquido sabroso, cremoso y aromático de color blanco. Y cumple la función de líquido en el que se realizan la cocción de otros ingredientes como huevos, yemas, arroz, etc. Con la incorporación de aromas como azúcar, vainilla, canela, piel de limón o naranja, mantequilla, bizcocho, etc. Son recetas tradicionales que nos encontramos como postre en menús clásicos. Se pueden actualizar introduciendo técnicas de elaboración más innovadoras e incluir nuevos ingredientes tecnológicos.

Palabras clave: Pastelería.

Title: Milk-based desserts.

Abstract

The desserts are classified according to technical development or as the main ingredient. In this case the ingredient is milk. Milk is a delicious, creamy and aromatic white liquid. Y fulfills the function of liquid in which the firing of other ingredients such as eggs, yolks, rice are made, etc. With the addition of flavorings such as sugar, vanilla, cinnamon, lemon or orange peel, butter, cake, etc. They are traditional recipes that we find in classic dessert menus. They can be upgraded by introducing innovative processing techniques and include new technological ingredients.

Keywords: Pastry.

Recibido 2016-01-06; Aceptado 2016-01-11; Publicado 2016-02-25; Código PD: 068013

Los postres se clasifican según su técnica de elaboración o según su ingrediente principal. En este caso ese ingrediente es la leche.

La leche es un líquido sabroso, cremoso y aromático de color blanco. Y cumple la función de líquido en el que se realizan la cocción de otros ingredientes como huevos, yemas, arroz, etc. Con la incorporación de aromas como azúcar, vainilla, canela, piel de limón o naranja, mantequilla, bizcocho, etc.

Son recetas tradicionales que nos encontramos como postre en menús clásicos. Se pueden actualizar introduciendo técnicas de elaboración más innovadoras e incluir nuevos ingredientes tecnológicos. Para obtener mejores cualidades organolépticas en cuanto a sabor, textura, color y aroma. Como utilizar goma xantana como espesante en lugar de féculas o realizar cocciones al vacío en baño María para conseguir texturas más finas y homogéneas.

ARROZ CON LECHE

Ingredientes: leche 1l, arroz 175g, azúcar 200g, canela en rama y piel de limón o naranja.

Elaboración.

Aromatizar la leche con la canela y la piel, colar. Blanquear el arroz y escurrir. Añadir el arroz a la leche hirviendo y cocer lentamente durante 30 minutos. Añadir el azúcar. Y dejar enfriar.

Es un arroz tierno, jugoso, cremoso y caldoso con aroma a canela y cítrico.

ARROZ EMPERATRIZ

Ingredientes: arroz 150g, azúcar 250g, leche 1y 1/4l, colas de pescado 15g, yemas de huevo 3 unidades, fruta confitada 150g y nata 1/2l.

Elaboración.

Remojar las colas de pescado. Blanquear el arroz y cocerlo en la leche. Incorporar las colas remojadas escurridas y las yemas. Añadir la fruta confitada picada. Dejar atemperar sin cuajar y mezclar con la nata montada. Montar en moldes espolvoreados de azúcar glass y refrigerar para que cuaje. Desmoldar y presentar con chantilly, frutas en almíbar, crema inglesa o sabayón.

SABAYÓN

Ingredientes: yemas 4 unidades, azúcar 125g y vino blanco 1dl.

Elaboración.

Batir las yemas hasta que doblen su volumen. Añadir el vino batiendo al baño María hasta que la mezcla resulte espumosa y espesa.

ARROZ CONDÉ

Ingredientes: leche 1l, arroz 175g, azúcar 175g, yemas 6 unidades y vainilla en rama ½ unidad.

Elaboración.

Blanquear el arroz. Aromatizar la leche con la vainilla y cocer el arroz. Incorporar el azúcar. Fuera del fuego añadir las yemas ligeramente montadas y la mantequilla. Mezclar. Presentar.

FLAN AL CARAMELO

Ingredientes: leche 1l, azúcar 250g, huevos 6 unidades, piel de cítrico 1 unidad y canela en rama ½ unidad.

Elaboración.

Aromatizar la leche con la canela y la piel de cítrico. Aparte mezclar los huevos y el azúcar e incorporar con la leche. Preparar un caramelo rubio para colocar en el fondo de los moldes. Rellenar los moldes con la crema flanera y cocer al baño María sin hervir, en el horno a 180°C durante 30 minutos hasta que cuajen. Dejar enfriar y desmoldar. Adornar con nata y el caramelo fundido del molde.

Se pueden elaborar de diferentes tamaños y formas, de diferentes sabores como chocolate, café, frutas, etc.

PUDING DIPLOMÁTICO

Ingredientes: leche 1l, huevos 8 unidades, azúcar 225g, vainilla al gusto, bizcocho al gusto, frutas confitadas 100g, pasas de Corinto 50g.

Elaboración.

Preparar una crema flanera. Macerar las pasas y las frutas confitadas en licor. Caramelizar el fondo del molde. Y alternar capas de bizcocho y de frutas. Rellenar con la crema flanera. Cocer al baño María a 180°C durante 45 minutos hasta que cuaje. Dejar enfriar y desmoldar. Acompañar con crema inglesa, sabayón, mermelada, etc.

TARTA DE PUDDING

Ingredientes: leche 1l, huevos 8 unidades, azúcar 250g y recortes de bizcocho 600g.

Elaboración.

Preparar una crema flanera como la anterior. Deshacer los recortes de bizcocho en un molde de pudding con el fondo caramelizado y añadir la crema flanera. Cocer en el horno a 200°C durante ¾ de hora hasta cuajar. Dejar enfriar y desmoldar. Decorar con chantilly.

NATILLAS FINAS

Ingredientes: leche 1l, azúcar 200g, yemas 12 unidades, piel de limón y canela en rama.

Elaboración.

Aromatizar infusionando la leche con la canela y el limón. Incorporar la leche a la mezcla de huevos y azúcar. Mezclar con la varilla y colar. Espesar las natillas a fuego lento, removiendo constantemente con una espátula de madera hasta que forme una película sobre ésta y resulte algo denso. Se pueden espesar también al baño María, pero sin hervir para evitar la coagulación de las yemas y como consecuencia una textura no homogénea (cortadas). Enfriar rápidamente. Acompañar de bizcochos de soletilla, lenguas de gato, galletas, etc.

NATILLAS CORRIENTES

Ingredientes: leche 1l, azúcar 200g, maizena 20g, yemas 6 unidades, piel de limón y canela en rama.

Elaboración.

Aromatizar la leche con la canela y la piel del limón. Verter la leche para disolver sobre la mezcla de yemas, azúcar y maicena. Colar y espesar a fuego lento removiendo y sin llegar a hervir. Enfriar en su recipiente de consumo. Con igual acompañamiento que las finas.

CREMA CATALANA

Ingredientes: leche 1l, yemas 8 unidades, azúcar 200g, maicena 20g, piel de limón, canela en rama y azúcar para caramelizar.

Elaboración.

Elaborar unas natillas corrientes y colocar en cazuelas de barro individuales. Una vez frías, espolvorear con azúcar y con una plancha eléctrica muy caliente, caramelizar.

Bibliografía

- Pastelería y panadería. Juan Pablo Humanes Carrasco. Editorial Interamericana-McGraw Hill.
- Modernist Cuisine. Editorial Taschen.